

Du 15 au 21 décembre 2025			NORMAL		SEMAINE 51	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		15-déc.	Potage du Chef Dubarry			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Couscous merquez			Colin MSC sauce citron			
Semoule BIO			Julienne de légumes			
Chèvre			Chèvre			
Riz au lait			Riz au lait			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson		16-déc.	Soupe au cresson			
Terrine forestière			Terrine forestière			
Aile de raie sauce hollandaise au citron vert			Normandin de veau au cidre IGP			
Duo de fleurettes			Pennes			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		17-déc.	Velouté poireaux pdt			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Côte de porc au jus			Sauté de dinde sauce soja			
Gratin de butternut et pdt			Poêlée asiatique			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef fenouil mascarpone		18-déc.	Potage du Chef fenouil mascarpone			
Salade piémontaise			Salade piémontaise			
Tajine de bœuf aux épices			Boulettes d'agneau sauce hongroise			
Légumes tajine			Boulgour BIO			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Gâteau du Chef aux cranberries			Gâteau du Chef aux cranberries			
		Vendredi			A	B
Potage au potiron		19-déc.	Potage au potiron			
Céleri BIO râpé sauce rose			Céleri BIO râpé sauce rose			
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel			Langue de bœuf sauce charcutière			
Riz Créole			Haricots beurre CE2 persillés			
Emmental			Emmental			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Velouté de bolets		20-déc.	Velouté de bolets			
Salade mexicaine			Salade mexicaine			
Demi-lune bolognaise			Rôti de dinde sauce basquaise			
Petits pois au jus			Purée de céleri			
Tartare aux noix			Tartare aux noix			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef New York		21-déc.	Potage du Chef New York			
Krauts salade			Krauts salade			
Rognons de bœuf sauce forestière			Paupiette de veau sauce aux petits oignons			
Purée BIO			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte grillagée abricot			Tarte grillagée abricot			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 05 DECEMBRE**

Du 15 au 21 décembre 2025			SANS SEL		SEMAINE 51	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		15-déc.	Potage du Chef Dubarry			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Couscous merquez			Colin MSC			
Semoule BIO			Julienne de légumes			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Riz au lait			Riz au lait			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson		16-déc.	Soupe au cresson			
Chou rouge vinaigrette			Chou rouge vinaigrette			
Aile de raie			Normandin de veau			
Duo de fleurettes			Pennes			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		17-déc.	Velouté poireaux pdt			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Côte de porc			Sauté de dinde			
Gratin de butternut et pdt			Poêlée asiatique			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef fenouil mascarpone		18-déc.	Potage du Chef fenouil mascarpone			
Salade piémontaise			Salade piémontaise			
Tajine de bœuf			Boulettes d'agneau			
Légumes tajine			Boulgour BIO			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Gâteau du Chef aux cranberries			Gâteau du Chef aux cranberries			
		Vendredi			A	B
Potage au potiron		19-déc.	Potage au potiron			
Céleri BIO râpé sauce rose			Céleri BIO râpé sauce rose			
Filet de lieu MSC			Langue de bœuf			
Riz Créole			Haricots beurre CE2			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Velouté de bolets		20-déc.	Velouté de bolets			
Salade mexicaine			Salade mexicaine			
Demi-lune bolognaise			Rôti de dinde			
Petits pois au jus			Purée de céleri			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef New York		21-déc.	Potage du Chef New York			
Lentilles vinaigrette			Lentilles vinaigrette			
Rognons de bœuf			Paupiette de veau			
Purée BIO			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte grillagée abricot			Tarte grillagée abricot			

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 DECEMBRE

Du 15 au 21 décembre 2025			SANS SUCRE		SEMAINE 51	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		15-déc.	Potage du Chef Dubarry			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Couscous merquez			Colin MSC sauce citron			
Semoule BIO			Julienne de légumes			
Chèvre			Chèvre			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson		16-déc.	Soupe au cresson			
Terrine forestière			Terrine forestière			
Aile de raie sauce hollandaise au citron vert			Normandin de veau au cidre IGP			
Duo de fleurettes			Pennes			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		17-déc.	Velouté poireaux pdt			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Côte de porc au jus			Sauté de dinde sauce soja			
Gratin de butternut et pdt			Poêlée asiatique			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef fenouil mascarpone		18-déc.	Potage du Chef fenouil mascarpone			
Salade piémontaise			Salade piémontaise			
Tajine de bœuf aux épices			Boulettes d'agneau sauce hongroise			
Légumes tajine			Boulgour BIO			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Gâteau du Chef aux cranberries			Gâteau du Chef aux cranberries			
		Vendredi			A	B
Potage au potiron		19-déc.	Potage au potiron			
Céleri BIO râpé sauce rose			Céleri BIO râpé sauce rose			
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel			Langue de bœuf sauce charcutière			
Riz Créole			Haricots beurre CE2 persillés			
Emmental			Emmental			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Velouté de bolets		20-déc.	Velouté de bolets			
Salade mexicaine			Salade mexicaine			
Demi-lune bolognaise			Rôti de dinde sauce basquaise			
Petits pois au jus			Purée de céleri			
Tartare aux noix			Tartare aux noix			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef New York		21-déc.	Potage du Chef New York			
Krauts salade			Krauts salade			
Rognons de bœuf sauce forestière			Paupiette de veau sauce aux petits oignons			
Purée BIO			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Forêt noire			Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 DECEMBRE

Nom :

Tél. : 03 44 78 50 66

Courriel : s.repas@cc-plateaupicard.fr

Du 15 au 21 décembre 2025		VEGETARIEN	SEMAINE 51
LUNDI			
Potage du Chef Dubarry			15-déc.
Carottes râpées BIO au citron			
Boulettes de soja sauce couscous			
Semoule BIO			
Chèvre			
Riz au lait			
MARDI			
Soupe au cresson			16-déc.
Chou-rouge vinaigrette			
Galette de soja sauce au cidre IGP			
Duo de fleurettes			
Chanteneige BIO			
Fruit de saison BIO			
MERCREDI			
Velouté poireaux pommes de terre			17-déc.
Demi pamplemousse			
Galette fromage épinards			
Gratin de butternut et pommes de terre			
Livarot AOP			
Yaourt fermier citron			
JEUDI			
Potage du Chef fenouil et mascarpone			18-déc.
Salade piémontaise			
Boulettes de soja sauce hongroise			
Légumes tajine			
Gouda BIO			
Gâteau du Chef aux cranberries			
 VENDREDI			
Potage au potiron			19-déc.
Céleri BIO râpé sauce rose			
Omelette aux oignons			
Riz créole			
Emmental			
Fruit de saison			
SAMEDI			
Velouté de bolets			20-déc.
Salade mexicaine			
Crousti au fromage			
Petit pois au jus			
Gorgonzola AOP			
Fruit de saison HVE			
DIMANCHE			
Potage du Chef New York			21-déc.
Krauts salade			
Quenelles lyonnaises sauce forestière			
Purée BIO			
Fromage blanc sucré BIO			
Tarte grillagée abricot			

A rendre au plus tard le VENDREDI 05 DECEMBRE